

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gefüllte Perlhuhnbrust mit gebratener Gänseleber,
marinierter Rote Bete und glacierten Apfelspalten

Rochenflügel in Masalasaucе
auf mediterranem Gemüse und Süßkartoffelmousseline

Fränkische Sauerampfer-Suppe
mit Lachs im Nudelblatt
und Beluga-Kaviar

Zweierlei vom Kalb (Filet und Navarin) mit Pfifferlingen,
Kohlrabi und Pommes dauphine

Clafoutis von der fränkischen Kirsche
mit Käspotzeis

5-Gang-Menü 95,00 €

4-Gang-Menü (ohne Rochenflügel) 81,00 €

3-Gang-Menü (ohne Sauerampfer-Suppe und Rochenflügel) 59,00 €

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie
sich bitte an unser Servicepersonal.**

Kalte und warme Vorspeisen

„Unser Klassiker“

Gebratene Gänseleber
mit glacierten Apfelspalten 20,00 €

Ragout vom Kalbsbries und Spessart Steinpilz
unter der Blätterteighaube 17,00 €

Lauwarmer Hummer in Rotweinbutter
auf Kartoffelmousseline 18,00 €

Gebeiztes Rinderfilet
mit Pfifferlingsalat und Wildkräuter 16,00 €

Dreierlei Süppchen mit Croutons
(Creme, Samt, Essenz) 13,00 €

Tomatenessenz mit Basilikum und Kalbsraviolo 12,00 €

„Unsere Empfehlung“

Beluga-Kaviar (10g) mit Kartoffelsoufflé und Sour Cream 30,00 €

Hauptgänge

Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel mit Preiselbeersauce
auf Selleriemousseline mit Pommes dauphine und Pfifferlingen 35,00 €

Brust und Keule von der Bresse-Taube im Nudelblatt
mit Portweinjus 34,00 €

Rinderfilet vom Angus Rind
auf Kartoffel-Lauch-Gemüse 36,00 €

Weißer Heilbutt
auf Sepiarisotto in Pimentosauce 38,00 €

Gegrillter Thunfisch in Currysauce
auf karamellisiertem Spitzkohl und schwarzem Reis 32,00 €

Dessert

Weißes Mokka-parfait im Baumkuchenmantel
mit Nougatmousse und Beeren 17,00 €

Pochierter Pfirsich mit Portwein-Sabayon
und Pistazieneis 17,00 €

*Unser Bib Gourmand Menü für 42,00 € wird Ihnen auf Anfrage
gerne von unserem Service empfohlen.*